

Chambre de fermentation contrôlée

Caractéristiques

- Chambre pour chariots : 400/460x800, 800x600, 700x900, 750x900 selon le modèle et jusqu'à 1215x800 mm.
- Attention, les BFC sont livrées sans chariot.
- Cellules caractérisées par leur largeur intérieure (800, 1000, 1200, etc...). Il est possible de les juxtaposer.
- Poignée de porte à gauche sauf spécification contraire

Les avantages

- Configuration sur mesure
- Régulation électronique
- Hygrostat électromécanique
- Gestion des pâtes oubliées
- Paliers de réchauffement et /ou remontée constante de la température (degré par degré)
- Utilisable en blocage, pousse lente ou fermentation traditionnelle
- Evaporateur traité cataphorèse pour une meilleure résistance mécanique et à la corrosion
- Installation frigorifique prête à l'emploi au R 404A
- Utilisation des groupes pour une ambiance maximale de 30°C, au-delà nécessité d'utiliser un groupe tropicalisé (jusqu'à 40°C)

Utilisation

La chambre de fermentation BFC est utilisée pour ralentir et contrôler la fermentation des pâtons sur un laps de temps défini par l'utilisateur.

Principe de fonctionnement

Les pâtons sont stockés dans la chambre de fermentation (entre 2 et 4 °C) afin de bloquer leur pousse (72 heures max). Une fois le tableau de commande programmé, la BFC gère seule la remontée en température en fonction des informations qui auront été préalablement entrées par l'utilisateur. Des régulations électroniques supervisent le réchauffement par paliers (et/ou remontée constante de la température degré par degré). La chambre permet la stabilisation de la température en cycle chaud et offre la possibilité de « dormillon » en fin de cycle, à savoir, la reprise du cycle froid en cas de non-intervention sur l'automate au bout de 45 min suivant la fin de la fermentation programmée (valeurs réglables).

Construction

Panneaux

- isothermes de 60 mm d'épaisseur
- en mousse de polyuréthane injectée, de densité 45 kg/m³
- revêtement en tôle d'aluminium 8/10 intérieur/extérieur, recouvert d'un film PVC alimentaire 120µ, blanc
- rails de protection intérieurs en inox 304 de 1.5mm d'épaisseur

Portes

- pleines, de constitution identique au panneau, en modèle simple vantail et/ou double vantaux
- encastrement, en face intérieure, pour protéger le joint et optimiser l'isolation
- rails extérieures de protection pour prémunir d'éventuels entrechocs de chariots

Unités techniques

- évaporateur traité cataphorèse en standard (pour pain au levain, pâte acide, pousse lente)
- groupe frigorifique, à installer lors du montage, à refroidissement par air prévu pour une installation à 8 m max. y compris les coudes (1 coude=1 m)
- groupe à distance et/ou tropicalisé et/ou silencieux
- tension d'alimentation : 400 V (3 Ph + N + T) 50 Hz

Montage

- panneaux modulaires assemblés par crochets excentriques
- Panneaux de l'enceinte emboîtés dans une ceinture de sol en PVC de 30 mm de hauteur fixée au sol par vis
- éclairage intérieur

Chambre de fermentation contrôlée **BFC**

BFC	
Kit évaporateur	
Version standard	■
Version Paneotrad	€
Version Mixte	€
Version Chaud +	€
Commande	
OPTICOM	■
Electromécanique	□
Sonde d'hygrométrie	
HG mini	■
Electronique (Uniquement avec OPTICOM)	€
Finition des panneaux et des portes	
Intérieur et extérieur en Alu revêtu PVC	■
Intérieur Inox/extérieur acier revêtu PVC	€
Intérieur et extérieur Inox	€
Façade inox	€
Protection aluminium extérieure sur panneaux	€
Groupe froid	
Standard	■
Groupe à distance	€
Tropicalisé	€
Tropicalisé à distance	€
Silensys	€
Silensys à distance	€
Livré sans groupe	□
Divers	
Sol isolant et rampe inox	€
Sol isolant inox et rampe inox	€
Rappel de T°	€
Tunnel	€
Eclairage supplémentaire	€

Unités techniques 800 - 1000 en inox 304

Les fonctions:

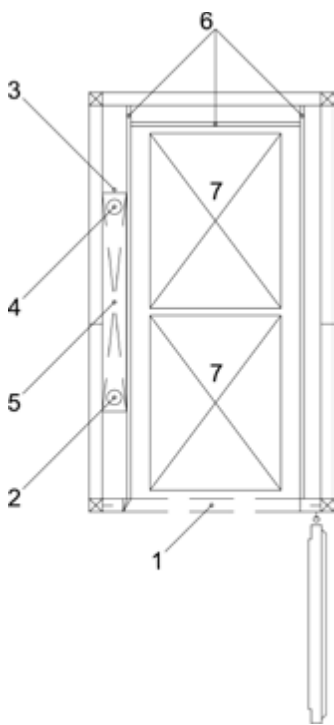
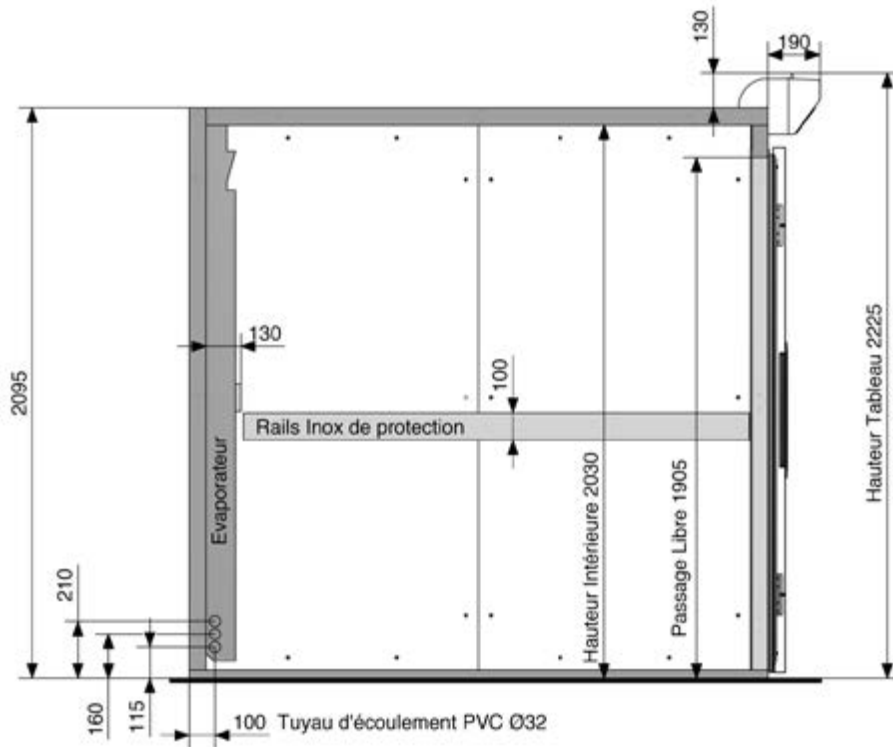
Ventilation, production de chaleur et production d'humidité sont rassemblées dans une unité technique.

Tableau de commande

Placé au dessus de la porte, il comporte les organes de commande et de contrôle nécessaire à l'utilisation rationnelle et à la surveillance du fonctionnement de la chambre. Une alimentation protégée est nécessaire par cellule.

Caractéristiques des unités techniques			
Unité technique		800	1000
Ventilateur			
Nombre		1	3
Puissance résistance	(kW)	2	2.5
Nombre de buses	selon version	1 - 2	1 - 2
Température de sécurité	(°C)	55	55
Dimensions			
Hauteur	(mm)	1970	1970
Largeur hors-tout (bac en place)	(mm)	770	970
Profondeur	(mm)	110	110
Raccordement tube froid Ø			
Entrée	(")	3/8	3/9
Sortie	(")	5/8	5/9

Chambre de fermentation contrôlée **BFC**



- 1 - Alimentation électrique 400 V 3 ph + N + T
- 2 - Arrivée d'eau en tube cuivre Ø 12 à 2,2 m du sol, 1 seule arrivée est nécessaire pour 3 cellules max.
- 3 - Evacuation d'eau en tube PVC Ø32 de 0 à 0,2 m du sol
- 4 - Tube frigo Ø selon groupe
- 5 - Module technique
- 6 - Rails inox
- 7 - Chariots

Caractéristiques générales

fournil avec groupe sur cellule (minimum)	(mm)	2800
fournil avec groupe à distance	(mm)	2250
Hauteur totale de passage de porte	(mm)	1905

La profondeur et la longueur peuvent être augmentées à volonté par module de 200

Modèles de chariot 600 x 800 mm

- Chariot pointu ou « Banette » 600 x 800 mm
- Chariot standard sens 600